Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-aogami-damascus-noz-yanagi-sashimi-240-mm-p-1777.html

Tojiro Aogami Damascus nóż Yanagi-Sashimi 240 mm

Numer katalogowy	**F-1020**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wyjątkowość tych mistrzowską ręką wykonanych noży polega nie tylko na robiącym wrażenie damasceńskim wzorze ostrza. To co naprawdę wyjątkowe leży w użytej do ich wykonania stali Aogami używanej przez najbardziej doświadczonych mistrzów kowalstwa w tradycyjnych kuźniach rejonu Fujitora, Niigata do wyrobu noży.

Aogami to rodzaj najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używanej do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się ona bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania wielu cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem za stali Aogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Aogami oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrzone co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z japońskiego dębu wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje nożom wyjątkowości i niepowtarzalności.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 380 mm
Szerokość ostrza: 32 mm
Waga: 140 g
Stal Aogami
HRC 63 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan